

LUNCH COURSE

木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

蒼緑蝦仁 海老の青紫蘇炒め 翡翠スタイル
Stir-fried Shrimp with green perilla sauce

竹筴百合根湯 衣笠茸と百合根、クコの実のスープ
Kinugasa mushroom and lily bulb with goji berry soup

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

黒醋排骨 黒酢スوتا
Sweet & Sour Pork

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

松露牛松炒飯 トリュフ香る 牛肉の炒飯
Fried rice and beef with truffle flavor

甜品 デザート
Dessert

牡丹 PEONY

¥3,300

前菜盆 前菜の盛り合わせ
Appetizer

紫玉蘭點心 点心師特製 点心五種盛り合わせ
Dim sum (5kinds)

油泡双海鮮 海鮮と野菜の炒め
Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetable

揚州炒飯 五目チャーハン
Fried Rice with Pork & Shrimp, Vegetable

即日甜品 本日のデザート
Dessert

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥21,800

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

清蒸時魚 本日の鮮魚 蒸し料理
Today's Fresh fish steamed

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

紅焼排翅 フカヒレの姿煮
Braised Shark's fin

牛肝菌龍蝦 伊勢海老のポルチーニソース
Stir-fried spiny lobster with porcini mushroom sauce

蔬菜炒和牛肉 和牛サーロインと季節野菜の炒め
ジュニパーの香り
Stir-fried Japanese beef Sirloin and Seasonal Vegetable with Juniper berry flavor

姜葱生蠔麵 紫玉蘭の牡蠣そば 一北陸産 牡蠣一
Oyster soup noodle

甜品 デザート
Dessert

蘭花 ORCHID

¥9,800

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

蒜茸蒸真牡蠣 真牡蠣のガーリック蒸し
Steamed Oyster with garlic flavor

白菜魚翅元壺 フカヒレと白菜の煮込みスープ
Chinese cabbage & Shark's fin Soup

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

雲白肉 国産豚肩ロースの雲白肉スタイル
Parboiled Pork with original soy sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

鳥魚子洋芹菜炒飯 カラスミとセロリの炒飯
Botargo and celery Fried Rice

甜品 デザート
Dessert

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BAKU SHIGYOKURAN